

PASTA POMIDOROWA

I. Przepis oryginalny:

- 1 szkl. słonecznika moczonego przez noc w zimnej wodzie lub przez godzinę w gorącej wodzie
- 2 suszone pomidory (pokroić)
- 1 ząbek czosnku (posiekać)
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki
- 1 łyżka posiekanego koperku
- 2 łyżki soku z cytryny
- 2-4 łyżki wody
- sól
- czarny pieprz



1. Słonecznik odcedzić, dodać suszone pomidory, czosnek, pietruszkę, koperek, sok z cytryny i blendować na grudkowatą pastę
2. Powoli dolewać wodę, ciągle miksując, do czasu, aż pasta będzie miała kremową konsystencję. Doprawić solą i pieprzem.

II. Nasz przedszkolny z Dnia Babci:

- paczka słonecznika (200 g) moczonego przez 2 godziny w gorącej wodzie
- 3/4 słoika suszonych pomidorów
- sok z połowy cytryny
- pieprz
- suszony koper

1. Słonecznik odcedzić, dodać pomidory (z niewielką ilością oleju ze słoika), wrzucić resztę składników i blendować.

III. Nasz przedszkolny z Dnia Rodziny:

Składniki:

- słoik suszonych pomidorów
- puszka groszku
- natka pietruszki
- 1-2 ząbki czosnku
- sól i pieprz do smaku
- trochę oliwy z pomidorów dla zachowania odpowiedniej gęstości

Przygotowanie:

Wszystko zblendować.

Smacznego!:)

Joanna Banaszek i Dorota Kowalczyk